

Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

### Kalt -Warmes Buffet

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten Kräuterbutter und hausgemachtes Griebenschmalz

#### Salate

Knackig frische Blattsalate und eine feine Auswahl an rohem Gemüse 7 verschiedene Sorten dazu passende Dressings

Wählen Sie zwischen 2 Warme Hauptgerichte Schollenfilet auf Rahmwirsing Schweinebraten aus der Röhre Putenbrustfilet in fruchtiger Currysauce Schweinefilet mit Sauce Esterhazy

Gemüsepfanne mit Sesam

Beilagen zur Wahl

Reis, Croquetten, Kartoffelgratin, Kartoffelecken, Spätzle, Salzkartoffeln, Schwenkkartoffeln ...uvm

Preis: 22,50 Euro pro Person

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorweg eine Vorspeise oder Suppe und natürlich auch nachher ein Dessert. Wir beraten Sie gerne



Pfaffenberg 1 51674 Wiehl

Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

# Kalt-Warmes Buffet

Brotkorb dazu hausgemachtes Griebenschmalz, Kräuterquark und Kräuterbutter

### Kalte Gerichte

Räucherlachs und Heringsfilet dazu Sahnemeerrettich Kalte kleine Schnitzel, Minifrikadellen und Mettenden Melone mit Schinken Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Bauernsalat mit Hirtenkäse, Bohnensalat, Krautsalat Blattsalat mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

# Warme Gerichte

Schinkenbraten dazu Biersauce Hähnchenrouladen mit Spinat gefüllt Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Blumenkohl und Brokkoligemüse dazu Sauce Bernaise

Schwenkkartoffeln, Butterreis und Croquetten

#### Dessert

2 verschiedene Desserts- Saisonbedingt

29,50 Euro pro Person



Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten Kräuterbutter und Dips

### Kalte Gerichte

Gemischte Räucherfischplatte dazu Sahnemeerrettich

Diverse Antipasti

Mezzeplatte: Baba Ganoush, Hummus, Ajvar

Avocado mit Tomate und Granatapfel, Hirtensalat

Minibörek, Samosas, Kibbeh

Roastbeef mit Remouladensauce

Rohkostplatte mit Kräuterquark

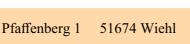
### Warme Gerichte

Lachsfilet auf Champagnerkraut dazu Zitronen-Kräutersauce Lammlachse - rosa- gebraten mit Cocktailtomaten, Knoblauch und Rosmarin Putenbrustfilet mit Früchten in Kokoscurrysauce Vegetarisch gefüllte Zucchinis Buntes Gemüse gebraten in Knoblauch und Olivenöl\_ Kartoffelgratin, Butterreis, und Miniröstis

### Dessert

2 verschiedene Desserts - saisonbedingt Käse

Preis: 36,50 Euro pro Person



Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

# Kalt -Warmes Buffet

Brotkorb dazu hausgemachtes Griebenschmalz und Kräuterbutter

### Kalte Gerichte

Verschiedene Antipasti
Bunte Räucherfischplatte dazu Sahnemeerrettich
Pikanter Krabbensalat mit Mango
Avocado mit Tomate und Mozzarella
Hähnchenspieße mit Ananas dazu Currydip
Rohkostplatte mit Kräuterquark

### Warme Gerichte

Zanderfilet serviert mit gebratenen Zucchini, Cocktailtomate, Knoblauch und Rucola Roastbeef im Ganzem- rosa mit Zwiebelkruste Schweinefilet in Pfeffersauce

Blumenkohl, Zuckermöhren und Brokkoligemüse dazu Sauce Bernaise

Rosmarinkartoffeln, Butterreis und Pommes frites

## <u>Dessert</u>

2 verschiedene Desserts - Saisonbedingt Käsehrett

33,50 Euro pro Person